



## **LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**

### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

### **"ADQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS PARA PACIENTES DEL INEN, SEGÚN RELACIÓN DE ITEMS"**

**SECCIÓN GENERAL**

**DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

**(ESTA SECCIÓN NO PUEDE MODIFICARSE EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)**

**CAPÍTULO I**

**ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

**1.1 CONVOCATORIA**

Se efectuará de conformidad con lo señalado en el Artículo 51° del Reglamento, en la fecha señalada en el cronograma.

**1.2 BASE LEGAL**

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Legislativo N° 1017, que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 184-2008-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 021-2009-EF – Modificación del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas de OSCE
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 27143, Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.

Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

**1.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES**

El registro de participantes se efectuará desde el día siguiente de la convocatoria y hasta un (01) día hábil después de haber quedado integradas las Bases. En el caso de propuestas presentadas por un consorcio, bastará que se registre uno de sus integrantes, de conformidad con el Artículo 53° del Reglamento.

La persona natural o persona jurídica que desee participar en el proceso de selección deberá acreditar estar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) conforme al objeto contractual. La Entidad verificará la vigencia de la inscripción en el RNP y que no se encuentra inhabilitado para contratar con el Estado.

Al registrarse, el participante deberá señalar la siguiente información: Nombres y apellidos (persona natural), DNI, razón social (persona jurídica), número de RUC, domicilio legal, teléfono.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 52° del Reglamento, la persona natural o jurídica que desee ser notificada electrónicamente, deberá consignar una dirección de correo electrónico y mantenerla activa, a efecto de las notificaciones que, conforme a lo previsto en el Reglamento, deban realizarse. La notificación a través del SEACE prevalece sobre cualquier medio que se haya utilizado adicionalmente, siendo responsabilidad del participante el permanente seguimiento del respectivo proceso a través del SEACE.



#### 1.4 FORMULACIÓN DE CONSULTAS A LAS BASES

Las consultas a las Bases serán presentadas por un periodo mínimo de cinco (05) días hábiles, contados desde el día siguiente de la convocatoria, de conformidad con lo establecido en el artículo 55° del Reglamento.

#### 1.5 ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS A LAS BASES

La decisión que tome el Comité Especial con relación a las consultas presentadas constará en el pliego absolutorio que se notificará a través del SEACE y a los correos electrónicos de los participantes que así lo hubieran solicitado, de conformidad con lo establecido en el Artículo 55° del Reglamento, en la fecha señalada en el cronograma del proceso de selección.

El plazo para la absolución no podrá exceder de cinco (5) días hábiles contados desde el vencimiento del plazo para recibir consultas.

La absolución de consultas que se formulen al contenido de las Bases, se considerarán como parte integrante de ésta y del Contrato.

**MUY IMPORTANTE:** No se absolverán consultas a las Bases que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.

#### 1.6 FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES A LAS BASES

Las observaciones a las Bases serán presentadas dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes de haber finalizado el término para la absolución de las consultas, de conformidad con lo establecido en el artículo 57° del Reglamento.

#### 1.7 ABSOLUCIÓN DE OBSERVACIONES A LAS BASES

El Comité Especial notificará la absolución de las observaciones a través del SEACE y a los correos electrónicos de los participantes que así lo hubieran solicitado, de conformidad con lo establecido en el Artículo 57° del Reglamento, en la fecha señalada en el cronograma del proceso de selección.

El plazo para la absolución no debe exceder de los cinco (5) días hábiles desde el vencimiento del plazo para recibir observaciones.

La absolución de las observaciones se considerará como parte integrante de las Bases y del Contrato.

**MUY IMPORTANTE:** No se absolverán observaciones a las Bases que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.

#### 1.8 ELEVACIÓN DE OBSERVACIONES AL OSCE

El plazo para solicitar la elevación de observaciones al OSCE es de tres (3) días hábiles, computados desde el día siguiente de la notificación del pliego absolutorio a través del SEACE. Dicha opción no sólo se originará cuando las observaciones formuladas no sean acogidas por el Comité Especial, sino, además, cuando el observante considere que el acogimiento declarado por el Comité Especial continúa siendo contrario a lo dispuesto por el artículo 26° de la Ley, cualquier otra disposición de la normativa sobre



contrataciones del Estado u otras normas complementarias o conexas que tengan relación con el proceso de selección.

Igualmente, cualquier otro participante que se hubiere registrado como tal antes del vencimiento del plazo previsto para formular observaciones, tendrá la opción de solicitar la elevación de las Bases, cuando habiendo sido acogidas las observaciones formuladas por los observantes, considere que la decisión adoptada por el Comité Especial es contraria a lo dispuesto por el artículo 26° de la Ley, cualquier otra disposición de la normativa sobre contrataciones del Estado u otras normas complementarias o conexas que tengan relación con el proceso de selección.

El Comité Especial, cuando corresponda, deberá incluir en el pliego de absolución de observaciones, el requerimiento de pago de la tasa por concepto de remisión de actuados al OSCE, debiendo bajo responsabilidad remitir las Bases y los actuados del proceso de selección a más tardar al día siguiente de solicitada la elevación por el participante.

#### **1.9 INTEGRACIÓN DE LAS BASES**

El Comité Especial integrará las Bases como reglas definitivas del presente proceso de selección, una vez absueltas todas las consultas y/u observaciones o si éstas no se han presentado, no pudiendo ser cuestionadas en ninguna otra vía ni modificadas por autoridad administrativa alguna, bajo responsabilidad del Titular de la Entidad. Esta restricción no afecta la competencia del Tribunal para declarar la nulidad del proceso por deficiencias en las Bases.

Las Bases Integradas, de ser el caso, deberán contener los cambios producidos como consecuencia de las consultas y observaciones formuladas y aceptadas o acogidas por el Comité Especial, y/o de lo dispuesto en el Pronunciamiento emitido por el Titular de la Entidad o por el OSCE, de ser el caso.

Corresponde al Comité Especial, bajo responsabilidad, integrar las Bases y publicarlas en el SEACE, conforme lo establecen los Artículos 59° y 60° del Reglamento.

De conformidad con el artículo 31° del Reglamento, el Comité Especial no podrá efectuar modificaciones de oficio al contenido de las Bases, bajo responsabilidad.

#### **1.10 FORMA DE PRESENTACIÓN Y ALCANCES DE LAS PROPUESTAS**

Todos los documentos que contengan información referida a los requisitos para la admisión de propuestas y factores de evaluación se presentarán en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción efectuada por traductor público juramentado, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que podrá ser presentada en el idioma original. El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos. La omisión de la presentación del documento o su traducción no es subsanable.

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica.

Si las propuestas se presenten en hojas simples se redactarán por medios mecánicos o electrónicos, llevarán el sello y la rúbrica del postor y serán foliadas correlativamente empezando por el número uno.



Asimismo, cuando las propuestas tengan que ser presentadas total o parcialmente mediante formularios o formatos, éstos podrán ser llenados por cualquier medio, incluyendo el manual, debiendo llevar el sello y la rúbrica del postor o su representante legal o mandatario designado para dicho fin.

Las personas naturales podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado ante el Comité Especial, mediante carta poder simple **(Formato N° 01)**. Las personas jurídicas lo harán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente que consigne la designación del representante legal **(Formato N° 01)**.

El acto se inicia cuando el Comité Especial empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen sus propuestas. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformando otro consorcio en ítems distintos.

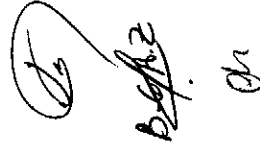
Después de recibidas las propuestas, el Comité Especial procederá a abrir los sobres que contienen la propuesta técnica de cada postor.

El Comité Especial comprobará que los documentos presentados por cada postor sean los solicitados por las Bases, la Ley y el Reglamento. De no ser así, devolverá la propuesta, teniéndola por no presentada, salvo que el postor exprese su disconformidad, en cuyo caso se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta en su poder hasta el momento en que el postor formule apelación. Si se formula apelación se estará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

De presentarse situaciones de subsanación de la propuesta técnica, se procederá de acuerdo al Artículo 68° del Reglamento.

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de todos los documentos originales de cada propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por él, por los miembros del Comité Especial y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que el Comité Especial, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

Al terminar el acto público, se levantará un acta, la cual será suscrita por el Notario (o Juez de Paz), por todos sus miembros, así como por los veedores y los postores que lo deseen.



### 1.11 CONTENIDO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica (Sobre Nº 2) deberá incluir obligatoriamente lo siguiente:

a) La oferta económica, en nuevos soles, incluidos todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales. La Entidad no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza.

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

a) Garantía de seriedad de oferta<sup>1</sup>

De otro lado, cabe precisar que cuando los postores se presenten a más de un ítem, los postores deben presentar sus propuestas económicas en forma independiente<sup>2</sup>.

### 1.12 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

La evaluación de propuestas se realizará en dos (02) etapas: La evaluación técnica y la evaluación económica.

Los máximos puntajes asignados a las propuestas son las siguientes:

Propuesta Técnica : 100 puntos

Propuesta Económica : 100 puntos

#### 1.12.1 Evaluación Técnica

Se verificará que la propuesta técnica contenga los documentos de presentación obligatoria y cumpla con los requerimientos técnicos mínimos contenidos en las presentes Bases. Las propuestas que no cumplan dichos requerimientos no serán admitidas.

Sólo a aquellas propuestas admitidas, el Comité Especial les aplicará los factores de evaluación previstos en las Bases y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos para cada factor.

Las propuestas técnicas que no alcancen el puntaje mínimo de sesenta (60) puntos, serán descalificadas en esta etapa y no accederán a la evaluación económica.

#### 1.12.2 Evaluación Económica

Si la propuesta económica excede el valor referencial, será devuelta por el Comité Especial y se tendrá por no presentada, conforme lo establece el artículo 33º de la Ley.

<sup>1</sup> En caso de convocarse a un proceso de selección según relación de ítems, cuando el valor referencial del ítem corresponda a una Adjudicación de Menor Cuantía, bastará que el postor presente en su propuesta técnica una declaración jurada donde se comprometa a mantener vigente su oferta hasta la suscripción del contrato.

<sup>2</sup> Luego de efectuada la evaluación técnica, cabe la posibilidad que dicho postor haya obtenido el puntaje necesario para acceder a la evaluación económica únicamente en algunos de los ítems a los que se presentó, por lo que, de acuerdo con el artículo 71º del Reglamento, correspondería devolver las propuestas económicas sin abrir, lo que no resultaría posible si la totalidad de las propuestas económicas del postor se incluyen en un solo sobre. Por tanto, resulta necesario precisar este aspecto.

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas se les asignará puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$Pi = \frac{Om \times PMPE}{Oi}$$

Donde:

- i = Propuesta
- Pi = Puntaje de la propuesta económica i
- Oi = Propuesta Económica i
- Om = Propuesta Económica de monto o precio más bajo
- PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

### 1.12.3 Determinación del Puntaje Total

Una vez evaluadas las propuestas técnica y económica se procederá a determinar el puntaje total de las mismas.

El puntaje total de las propuestas será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la siguiente fórmula:

$$PTPI = c1 PTi + c2 PEi$$

Donde:

- PTPI = Puntaje total del postor i
- PTi = Puntaje por evaluación técnica del postor i
- PEi = Puntaje por evaluación económica del postor i

$$c1 = 0.7$$

$$c2 = 0.3$$

### 1.13 ACTO PÚBLICO DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

En la fecha señalada en las Bases, el Comité Especial procederá a otorgar la Buena Pro a la propuesta ganadora, dando a conocer los resultados del proceso de selección a través de un cuadro comparativo en el que se consignará el orden de prelación y el puntaje técnico, económico y total obtenidos por cada uno de los postores.

La evaluación de las propuestas económicas se realizará de conformidad con el procedimiento establecido en las presentes Bases.

La determinación del puntaje total se hará de conformidad con el artículo 71º del Reglamento.

El Presidente del Comité Especial anunciará la propuesta ganadora indicando el orden en que han quedado calificados los postores a través del cuadro comparativo.

En el supuesto que dos (02) o más propuestas empatasen, el otorgamiento de la Buena Pro se efectuará observando lo señalado en el Artículo 73º del Reglamento.

Al terminar el acto público se levantará un acta, la cual será suscrita por el Notario (o juez de paz), por todos los miembros del Comité Especial y por los postores que deseen hacerlo.

El otorgamiento de la Buena Pro, se presumirá notificado a todos los postores en la misma fecha, oportunidad en la que se entregará a los postores copia del acta de otorgamiento de la buena pro y el cuadro comparativo, detallando los resultados en cada factor de evaluación. Dicha presunción no admite prueba en contrario.

Esta información se publicará el mismo día en el SEACE.

#### **1.14 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos (2) o más propuestas, el consentimiento de la Buena Pro se producirá a los ocho (8) días hábiles de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

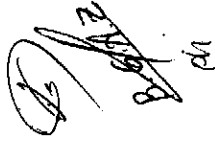
En el caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la Buena Pro se producirá el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento de la Buena Pro se publicará en el SEACE al día siguiente de haber quedado consentido el otorgamiento de la buena pro.

#### **1.15 CONSTANCIA DE NO ESTAR INHABILITADO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO**

De acuerdo con el artículo 282º del Reglamento, a partir del día hábil siguiente de haber quedado consentida la Buena Pro hasta el décimo quinto día hábil de producido tal hecho, el postor ganador de la Buena Pro debe solicitar ante el OSCE la expedición de la constancia de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.

El OSCE no expedirá constancias solicitadas fuera del plazo indicado.



**CAPÍTULO II**

**SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCESO DE SELECCIÓN**

**2.1 Recurso de apelación**

A través del recurso de apelación se impugnan los actos dictados durante el desarrollo del proceso de selección, desde la convocatoria hasta aquellos emitidos antes de la celebración del contrato.

El recurso de apelación se presentará ante la Entidad que convocó el proceso de selección que se impugna, y será conocido y resuelto por el Titular de la Entidad.

Con independencia del valor referencial del proceso de selección, los actos emitidos por el Titular de la Entidad que declaren la nulidad de oficio o cancelen el proceso, podrán impugnarse ante el Tribunal.

**2.2 Plazos de interposición del recurso de apelación**

La apelación contra el otorgamiento de la Buena Pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella debe interponerse dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse otorgado la Buena Pro.

La apelación contra los actos distintos a los indicados en el párrafo anterior debe interponerse dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



**CAPÍTULO III**

**SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

**3.1 DE LOS CONTRATOS**

Una vez que quede consentido o administrativamente firme el otorgamiento de la Buena Pro, la Entidad deberá, dentro del plazo dos (2) días hábiles siguientes al consentimiento de la Buena Pro, citar al postor ganador otorgándole el plazo establecido en las Bases, el cual no podrá ser menor de cinco (5) ni mayor de diez (10) días hábiles, dentro del cual deberá presentarse a la sede de la Entidad para suscribir el contrato con toda la documentación requerida. En el supuesto que el postor ganador no se presente dentro del plazo otorgado, se procederá de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 148° del Reglamento.

El contrato será suscrito por la Entidad, a través del funcionario competente o debidamente autorizado, y por el ganador de la Buena Pro, ya sea directamente o por medio de su apoderado, tratándose de persona natural, y tratándose de persona jurídica, a través de su representante legal, de conformidad con lo establecido en el Artículo 139° del Reglamento.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, además de los documentos previstos en las Bases, los siguientes:

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Garantía de fiel cumplimiento y por el monto diferencial de propuesta, de ser el caso, cuya vigencia se extiende hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista;
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los asociados, de ser el caso.

**3.2 VIGENCIA DEL CONTRATO**

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 149° del Reglamento, el contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene o, en su caso, desde la recepción de la orden de compra. Dicha vigencia rige hasta que el funcionario competente dé la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista y se efectúe el pago correspondiente.

**3.3 REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

Las garantías que debe presentar el contratista deberán ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática al solo requerimiento de la Entidad, emitida por una empresa autorizada y sujeta al ámbito de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones que estén consideradas en la lista actualizada de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

**3.4 DE LAS GARANTÍAS**

**3.4.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DE OFERTA**

Los postores deberán presentar la garantía de seriedad de oferta a efectos de garantizar la vigencia de su oferta, según el monto establecido en las presentes Bases.

El postor que resulte ganador de la Buena Pro y el que ocupó el segundo lugar están obligados a mantener su vigencia hasta la suscripción del contrato.

Luego de consentida la Buena Pro, la Entidad devolverá las garantías presentadas por los postores que no resultaron ganadores de la Buena Pro, con excepción del que ocupó el segundo lugar y de aquellos que decidan mantenerlas vigentes hasta la suscripción del contrato.

El plazo de vigencia de la garantía de seriedad de oferta no podrá ser menor a dos (2) meses computados a partir del día siguiente de la presentación de las propuestas. Esta garantía puede ser renovada.

#### **3.4.2 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

El postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del contrato. Esta deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, previamente a la suscripción del contrato, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

#### **3.4.3 GARANTÍA POR EL MONTO DIFERENCIAL DE PROPUESTA**

Cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de aquel, para la suscripción del contrato, el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.



#### **3.5 EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 164° del Reglamento.

#### **3.6 DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

La aplicación de penalidades por retraso injustificado en la atención del bien requerido y las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con los Artículos 165° y 168° del Reglamento.

De acuerdo con los artículos 48° de la Ley y 166° del Reglamento, en las Bases o el contrato podrán establecerse penalidades distintas a la mencionada en el artículo 165° del Reglamento, siempre y cuando sean objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

### 3.7 ADELANTOS

Se podrá establecer adelantos directos al contratista, los que en ningún caso excederán en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original.

La entrega de adelantos se hará en la oportunidad establecida en las Bases. En el supuesto que no se entregue el adelanto en dicha oportunidad, el contratista tiene derecho a solicitar prórroga del plazo de ejecución de la prestación por el número de días equivalente a la demora, siempre que ésta afecte realmente el plazo indicado.

### 3.8 PAGOS

La Entidad deberá realizar todos los pagos a favor del contratista por concepto de los bienes objeto del contrato. Dichos pagos se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación.

La Entidad podrá realizar pagos periódicos al contratista por el valor de los bienes contratados en cumplimiento del objeto del contrato, siempre que estén fijados en las Bases y que el contratista los solicite presentando la documentación que justifique el pago y acredite la existencia de los bienes. Las Bases podrán especificar otras formas de acreditación de la obligación. Los montos entregados tendrán el carácter de pagos a cuenta.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

### 3.8.1 Plazos para los pagos

La Entidad deberá pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista en la oportunidad establecida en las Bases o en el contrato. Para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la recepción de los bienes, deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser éstos recibidos.

En caso de retraso en el pago, el contratista tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48° de la Ley, contado desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

### DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente proceso no contemplados en la presente sección o en las Bases se regirán por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



Handwritten signature in black ink, appearing to be 'B. S. ...' with a stylized flourish.

**SECCIÓN ESPECÍFICA**

**CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

**CAPÍTULO I**

**GENERALIDADES**

**1.1 ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre: Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas  
RUC N°: 20514964778

**1.2 DOMICILIO LEGAL**

Av. Angamos Este 2520 - Surquillo

**1.3 OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente proceso tiene por objeto la contratación de Alimentos Frescos para Pacientes del Inen, según relación de ítems.

**1.4 VALOR REFERENCIAL**

El valor referencial asciende a **S/. 1'575,112.75 (Un millón quinientos setenta y cinco mil ciento doce con 75/100 nuevos soles)**, incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien. El valor referencial ha sido calculado al mes de abril de 2009.

ITEM	VALOR REFERENCIAL
1 AVES	S/. 541,453.00 (Quinientos cuarenta y un mil cuatrocientos cincuenta y tres con 00/100 nuevos soles)
2 CARNES	S/. 292,573.45 (Doscientos noventa y dos mil quinientos setenta y tres con 45/100 nuevos soles)
3 LÁCTEOS	S/. 20,383.60 (Veinte mil trescientos ochenta y tres con 60/100 nuevos soles)
4 FRUTAS	S/. 200,443.70 (Doscientos mil cuatrocientos cuarenta y tres con 70/100 nuevos soles)
5 PESCADOS	S/. 212,120.00 (Doscientos doce mil ciento veinte con 00/100 nuevos soles)
6 VERDURAS	S/. 308,139.00 (Trescientos ocho mil ciento treinta y nueve con 00/100 nuevos soles)

*[Handwritten signature]*  
B. G. P. Z.  
ca

**ITEM 01: AVES**

N°	PRODUCTOS	UND	TOTAL
1	CHULETA DE PAVITA	Kg.	910 S/. 12,103.00
2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	Kg.	4,200 S/. 56,700.00
3	GALLINA S/MENUENCIA	Kg.	220 S/. 1,716.00
4	MEDALLON DE PAVITA	Kg.	2,160 S/. 19,008.00
5	PATO SIN MENUENCIA	Kg.	200 S/. 3,700.00
6	PECHUGA DE PAVITA*	Kg.	1,720 S/. 20,468.00
7	POLLO SIMENUENCIA	Kg.	46,350 S/. 330,012.00
8	POLLO C/MENUENCIA	Kg.	5,935 S/. 39,171.00
9	SUPREMA DIPOLLO APANADA	Kg.	1,200 S/. 14,160.00
10	HUEVO	Kg.	9,450 S/. 44,415.00

ITEM 02: CARNES

N°	PRODUCTOS	UND	TOTAL
1	CARNE ASADO DE PEJERREY	Kg. 165	S/. 18.49
2	CARNE BOLA DE LOMO	Kg. 1,130	S/. 18.00
3	CARNE DE CERDO TROZADO	Kg. 1,060	S/. 12.50
4	CARNE DE RES ASADO(TAPA)	Kg. 5,450	S/. 18.50
5	CARNE GUIISO PALETA	Kg. 5,560	S/. 17.80
6	CARNE DE RES ( OSOBUJO)	Kg. 2,400	S/. 12.40
7	CHULETA DE CERDO	Kg. 620	S/. 11.50
8	CORAZON DE RES	Kg. 700	S/. 7.49
9	HIGADO DE RES	Kg. 550	S/. 6.70
10	LOMO FINO DE RES	Kg. 72	S/. 35.80
11	MONDONGO	Kg. 880	S/. 8.80

ITEM 03: LACTEOS

N°	PRODUCTOS	UND	TOTAL
1	QUESO CREMA	Pq. 24	S/. 10.50
2	QUESO EDAM	Kg. 48	S/. 23.70
3	QUESO FRESCO	Kg. 1,120	S/. 12.85
4	QUESO FUNDIDO	Kg. 144	S/. 29.50
5	QUESO MOZARELLA	Kg. 12	S/. 29.50

ITEM 04: FRUTAS

N°	PRODUCTOS	UND	TOTAL
1	BLANQUILLO	Kg. 2,880	S/. 2.78
2	CARAMBOLA	Kg. 1,350	S/. 1.69
3	COCONA	Kg. 480	S/. 2.80
4	FRESAS	Kg. 48	S/. 9.00
5	KIWI	Kg. 48	S/. 6.00
6	MANDARINA	Kg. 5,400	S/. 2.20
7	MANGO	Kg. 2,000	S/. 2.00
8	MANZANA DE AGUA	Kg. 2,870	S/. 1.99
9	MANZANA DE MESA	Kg. 6,000	S/. 2.65
10	MARACUYA	Kg. 2,400	S/. 2.50
11	MELON	Kg. 1,000	S/. 1.50
12	MEMBRILLO	Kg. 2,400	S/. 2.50
13	NARANJA TANGELO	Kg. 4,400	S/. 1.27

*[Handwritten signature]*

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASTICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

14	NARANJA DE JUGO	Kg.	8,400	S/. 1.19	S/. 9,996.00
15	NARANJA DE MESA	Kg.	6,000	S/. 2.40	S/. 14,400.00
16	PAPAYA	Kg.	26,400	S/. 2.35	S/. 62,040.00
17	PERA DE AGUA	Kg.	750	S/. 4.90	S/. 3,675.00
18	PIÑAS	Kg.	26,400	S/. 0.97	S/. 25,608.00
19	PLATANO DE ISLA	Kg.	1,200	S/. 1.80	S/. 2,160.00
20	PLATANO DE SEDA	Kg.	7,200	S/. 1.27	S/. 9,144.00
21	SANDIA	Kg.	2,250	S/. 0.95	S/. 2,137.50
22	TUNA	Kg.	672	S/. 3.50	S/. 2,352.00

ITEM 05: PESCADO

N°	PRODUCTOS	UND	TOTAL		
1	FILETE DE PERICO	Kg.	7,200	S/. 20.85	S/. 150,120.00
2	FILETE DE TILAPIA - VASABINA	Kg.	2,480	S/. 25.00	S/. 62,000.00

ITEM 09: VERDURA

N°	PRODUCTOS	UND	TOTAL		
1	AJI AMARILLO MIRASOL	Kg.	60	S/. 16.50	S/. 990.00
2	AJI PANCA	Kg.	118	S/. 16.50	S/. 1,947.00
3	AJI VERDE	Kg.	335	S/. 2.80	S/. 938.00
4	AJO ENTERO PELADO	Kg.	1,296	S/. 5.50	S/. 7,128.00
5	ACELGA	Kg.	335	S/. 1.99	S/. 666.65
6	ALBAHACA	Kg.	12	S/. 1.80	S/. 21.60
7	ALCACHOFA (PULPA)	Kg.	335	S/. 9.99	S/. 3,346.65
8	APIO	Kg.	3,650	S/. 0.85	S/. 3,102.50
9	ARVEJITAS VERDE AMERICANA	Kg.	2,200	S/. 3.17	S/. 6,974.00
10	BETERRAGA	Kg.	4,100	S/. 1.20	S/. 4,920.00
11	BROCOLI	Kg.	1,570	S/. 2.20	S/. 3,454.00
12	CALABAZA	Kg.	5,130	S/. 1.25	S/. 6,412.50
13	CAMOTE AMARILLO	Kg.	7,000	S/. 1.10	S/. 7,700.00
14	CAYHUAS	Kg.	1,800	S/. 1.90	S/. 3,420.00
15	CAYHUA CHILENA	Kg.	480	S/. 2.40	S/. 1,152.00
16	CEBOLLA CHINA	Kg.	112	S/. 1.60	S/. 179.20
17	CEBOLLA DE CABEZA	Kg.	17,550	S/. 1.98	S/. 34,749.00
18	CHOCLO DESGRANADO	Kg.	1,200	S/. 3.20	S/. 3,840.00

*[Handwritten signature]*  
B. G. A. Z.  
ci

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

19	CHOCLO MOLIDO	Kg.	240	S/. 5.50	S/. 1,320.00
20	CHOCLOS	Kg.	360	S/. 1.60	S/. 576.00
21	COL	Kg.	1,680	S/. 0.58	S/. 974.40
22	COL CHINA	Kg.	12	S/. 1.50	S/. 18.00
23	COLANTAO	Kg.	60	S/. 9.80	S/. 588.00
24	COLIFLOR	Kg.	2,400	S/. 1.70	S/. 4,080.00
25	CULANTRO	Kg.	72	S/. 2.20	S/. 158.40
26	ESPARRAGOS	Kg.	350	S/. 5.50	S/. 1,925.00
27	ESPINACA	Kg.	1,270	S/. 2.30	S/. 2,921.00
28	FRIJOL CHINO	Kg.	300	S/. 3.00	S/. 900.00
29	FRIJOL VERDE	Kg.	240	S/. 3.50	S/. 840.00
30	HABAS VERDES	Kg.	240	S/. 1.60	S/. 384.00
31	HIERBA BUENA	Kg.	142	S/. 1.80	S/. 255.60
32	HIERBA LUISA	Kg.	166	S/. 1.90	S/. 315.40
33	HIERBA MENTA	Kg.	166	S/. 2.50	S/. 415.00
34	HONGOS FRESCOS (CHAMPINONES)	Kg.	96	S/. 19.90	S/. 1,910.40
35	HUACATAY	Kg.	210	S/. 1.90	S/. 399.00
36	KION	Kg.	114	S/. 3.20	S/. 364.80
37	LECHUGA ORGANICA	Kg.	2,160	S/. 1.29	S/. 2,786.40
38	LIMON ACIDO	Kg.	4,500	S/. 1.89	S/. 8,505.00
39	MAIZ MORADO	Kg.	4,450	S/. 5.50	S/. 24,475.00
40	MANZANILLA	Kg.	120	S/. 1.90	S/. 228.00
41	NABO	Kg.	240	S/. 1.80	S/. 432.00
42	OLLUCO	Kg.	3,240	S/. 3.50	S/. 11,340.00
43	PACCHOY FRESCO	Kg.	24	S/. 6.00	S/. 144.00
44	PALLARES FRESCOS	Kg.	240	S/. 3.50	S/. 840.00
45	PALTA	Kg.	2,040	S/. 5.50	S/. 11,220.00
46	PAPA AMARILLA	Kg.	6,400	S/. 1.89	S/. 12,096.00
47	PAPA BLANCA	Kg.	31,700	S/. 1.19	S/. 37,723.00
48	PEPINILLOS	Kg.	3,640	S/. 0.80	S/. 2,912.00
49	PEREJIL	Kg.	120	S/. 2.20	S/. 264.00
50	PIMIENTOS	Kg.	2,080	S/. 3.50	S/. 7,280.00
51	PORO	Kg.	3,650	S/. 1.29	S/. 4,708.50
52	ROCOTO	Kg.	528	S/. 6.50	S/. 3,432.00
53	ROMERO	Kg.	142	S/. 3.00	S/. 426.00
54	TOMATE	Kg.	4,800	S/. 1.98	S/. 9,504.00
55	TORONJIL	Kg.	142	S/. 2.50	S/. 355.00
56	VAINITA AMERICANA	Kg.	2,230	S/. 3.80	S/. 8,474.00

  
B. S. P. S.  
ch

57	YUCA	Kg.	3,200	S/. 1,49	S/. 4,768.00
58	ZANAHORIA	Kg.	13,600	S/. 1,49	S/. 20,264.00
59	ZAPALLO ITALIANO	Kg.	360	S/. 1,30	S/. 468.00
60	ZAPALLO MACRE	Kg.	22,400	S/. 1,17	S/. 26,208.00

**1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Jefatural N° 241-2009-J/INEN el 07 de julio de 2009.

**1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Directamente Recaudados.

**1.7 SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente proceso se rige por el sistema de precios unitarios, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El requerimiento está definido en el Capítulo III de la presente Sección.

**1.9 PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo al cronograma de entregas elaborado por el Servicio de Nutrición, de conformidad con el Anexo 08.

**1.10 BASE LEGAL**

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 29289, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2009
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27143, Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA-Aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Legislativo N° 1017, que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 184-2008-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 021-2009-EF – Modificación del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas de OSCE
- Código Civil.

Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

**CAPÍTULO II**

**DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

**2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

- Convocatoria.....: 06/08/2009
- Registro de Participantes.....: Del 07/08/2009 al 10/09/2009
- Formulación de Consultas.....: Del 07/08/2009 al 14/08/2009.
- Absolución de Consultas.....: 20/08/2009
- Formulación de Observaciones a las Bases.....: Del 21/08/2009 al 27/08/2009
- Absolución de Observaciones a las Bases.....: 03/09/2009
- Integración de Bases.....: 09/09/2009
- Presentación de Propuestas.....: 16/09/2009
- El acto público se realizará en el Auditorio del Centro MAES HELLER, a las 9:00 de la mañana
- Calificación y Evaluación de Propuestas.....: Del 17/09/2009 al 24/09/2009
- Otorgamiento de la Buena Pro.....: 25/09/2009
- El acto público se realizará en el Auditorio del Centro MAES HELLER, a las 9:00 de la mañana

**2.2 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES**

El registro de los participantes se realizará ante la Ventanilla de Mesa de Partes del INEN, sito en Av. Angamos Este N° 2520 - Surquillo, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:30 a 16:00 horas, previo pago de la suma S/10.00 (Diez con 00/100 Nuevos Soles) por derecho de participación.

**2.3 FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES**

Las consultas y observaciones se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, ante la ventanilla de Mesa de Partes del INEN, sito en Av. Angamos Este N° 2520 - Surquillo, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:30 horas a 16:00 horas, debiendo estar dirigidos al Presidente del Comité Especial de la LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN, pudiendo acompañar opcionalmente un CD conteniendo las consultas y/u observaciones.

**2.4 ACTO PÚBLICO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS**

Las propuestas se presentarán en acto público, en el auditorio del Centro MAES HELLER del INEN, sito en Av. Angamos Este N° 2520 - Surquillo, en la fecha y hora señalada en el cronograma. El acto público se realizará con la participación de un Notario.

Se contará con la presencia de un representante del Sistema Nacional de Control, quien participará como veedor y deberá suscribir el acta correspondiente. La no asistencia del mismo no vicia el proceso.

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados y estarán dirigidas al Comité Especial del **LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**, conforme al siguiente detalle:

**SOBRE N° 01:** Propuesta Técnica. El sobre será rotulado:

Señores INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS AV. ANGAMOS ESTE 2520 - SURQUILLO Att.: Comité Especial
<b>LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN</b> <b>Objeto del proceso: Adquisición de Alimentos Frescos para Pacientes del INEN, según relación de ítems</b>
SOBRE N° 01: PROPUESTA TÉCNICA NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

**SOBRE N° 2:** Propuesta Económica. El sobre será rotulado:

Señores INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS AV. ANGAMOS ESTE 2520 - SURQUILLO Att.: Comité Especial
<b>LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN</b> <b>Objeto del proceso: Adquisición de Alimentos Frescos para Pacientes del INEN, según relación de ítems</b>
SOBRE N° 02: PROPUESTA ECONÓMICA NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

## 2.5 CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

Se presentarán en un (01) original y una (01) copia.

### **SOBRE N° 1 - PROPUESTA TÉCNICA:**

El Sobre N° 1 contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### **Documentación de presentación obligatoria:**

- i) Copia simple del Certificado de inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores: Capítulo de Bienes.
- ii) Declaración Jurada de datos del postor.  
Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados - **Anexo N° 01.**
- iii) Declaración jurada y/o documentación que acredite el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección. **Anexo N° 02.**

<sup>3</sup> La omisión del índice no descalifica la propuesta, ya que su presentación no tiene incidencia en el objeto de la convocatoria.

iv) Declaración jurada simple de acuerdo al Artículo 42º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado - **Anexo No 03**.

v) Promesa de consorcio, de ser el caso, consignando los integrantes, el representante común, el domicilio común y el porcentaje de participación. **Anexo No 04**

La promesa formal de consorcio deberá ser suscrita por cada uno de sus integrantes. En caso de no establecerse en la promesa formal de consorcio las obligaciones, se presumirá que los integrantes del consorcio ejecutarán conjuntamente el objeto de convocatoria, por lo cual cada uno de sus integrantes deberá cumplir con los requisitos exigidos en las Bases del proceso.

Se presume que el representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al proceso de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.

vi) Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario del producto a nombre del postor ó a quien representa, vigente a la fecha de presentación de propuestas, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA). No se aceptará expedientes en trámite para la obtención del registro, en los ítems 1, 2, 3 y 5.

vii) Certificado de establecimiento dedicado al comercio y expendio de alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas, expedido por el Ministerio de Salud, en los ítems 4 y 6. (Artículo 103º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

viii) Carnet Sanitario de los trabajadores del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta.

ix) Registro Sanitario de cada Producto, para los ítems 1, 3, 4 y 6.

x) Copia del Certificado del Camal para el ítem 2.

xi) Copia del Certificado de Calidad HACCAP para el ítem 5.

xii) Declaración Jurada de Canje - **Anexo No 06**.

xiii) Muestra de cada producto, de acuerdo a lo consignado en las especificaciones técnicas, debidamente identificado con el nombre del postor, número del ítem y número del proceso, la cual será sometida a verificación de cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 05 días (calendario) posteriores a la adjudicación del proceso, aquellas muestras que no sean recogidas dentro del plazo indicado serán desechadas, no reconociendo ningún reclamo posterior;

El INEN no se hace responsable por las muestras no recogidas dentro del plazo indicado.

La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la descalificación de la propuesta.

#### **Documentación de presentación facultativa:**

**I)** Declaración jurada de ser pequeña o microempresa. **Anexo 09**.

**II)** Declaración Jurada de Experiencia del postor, considerando el monto facturado acumulado por el postor por la venta de alimentos frescos iguales al ítem materia de convocatoria, durante un período no mayor a ocho (08) años a la fecha de la



presentación de la propuesta, hasta por un monto máximo acumulado equivalente a cuatro (04) veces el valor referencial del ítem materia de convocatoria. **Anexo 07.**

III) Declaración Jurada de Plazo para la primera entrega. **Anexo 05.**

IV) Certificados o constancias que acrediten que la prestación se efectuó sin que se haya incurrido en penalidades.

### **SOBRE N.º 2 - PROPUESTA ECONÓMICA**

El Sobre N° 2 deberá contener la siguiente información obligatoria:

a) Oferta económica. (**Anexo N° 08**)

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

b) Garantía de seriedad de oferta por un monto del 1.5% del valor referencial del ítem al cual postula.

<u>Ítem</u>	<u>Descripción</u>	<u>Garantía</u>
1	AVES	S/. 8,121.80
2	CARNES	S/. 4,388.60
3	LACTEOS	S/. 305.75
4	FRUTAS	S/. 3,006.66
5	PESCADOS	S/. 3,181.80
6	VERDURAS	S/. 4,622.09

### **2.6 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

Adicionalmente, conforme al artículo 141º del Reglamento y en concordancia con el objeto de la convocatoria, podrá requerirse, entre otros, los siguientes documentos:

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado, expedida por CONSUCODE;
- Copia de DNI del Representante Legal;
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa, cuya emisión no sea mayor a un mes contado desde la fecha de suscripción del contrato;
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado;
- Copia del RUC de la empresa;
- Garantía de fiel cumplimiento y por el monto diferencial de propuesta, de ser el caso, cuya vigencia es hasta la conformidad de la última prestación del servicio;
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los asociados, de ser el caso;
- Declaración Jurada de domicilio legal del postor ganador de la buena pro definitiva;
- Declaración Jurada indicando el Código de Cuenta Interbancario (CCI);

## 2.7 PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro deberá presentar toda la documentación requerida para la suscripción del contrato en el plazo de cinco (05) días hábiles. La citada documentación deberá ser presentada en la Oficina de Logística del INEN, sito en Av. Angamos Este 2520 - Surquillo.

## 2.8 ENTREGA, EMBALAJE Y TRANSPORTE

La entrega de los bienes se realizará en el Almacén General del INEN, sito en Av. Angamos Este 2520 – Surquillo, en el horario de 8:00 a 12:00 horas, de acuerdo al cronograma de entrega previamente coordinado con el Servicio de Nutrición.

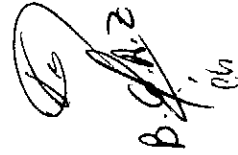
El contratista esta obligado a que el personal que realizará la entrega de los productos en el almacén, este debidamente uniformado y limpio, caso contrario no serán recibidos los bienes.

El embalaje y transporte de los bienes objeto del presente proceso debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Transporte en vehículos cerrados, totalmente limpios y desinfectados, si se transporta productos refrigerados, tienen que tener cámara de frío o recipientes adecuados para almacenamiento de bajas temperaturas.
- Uso de envases resistentes y limpios que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

## 2.9 CONFORMIDAD DE ENTREGA

La conformidad de los bienes, estará a cargo del Área del Almacén General, y será otorgada de conformidad con las disposiciones del artículo 176º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en un plazo que no excederá de 10 días computados desde su recepción en el Almacén.



B. G. A. Z.  
Bn

En un plazo no mayor de un (01) día calendario, contado a partir del ingreso de los bienes al almacén, un representante técnico del Servicio de Nutrición y un representante del almacén, procederán a la revisión de los productos, verificando si las características técnicas, unidad de medición, y forma de presentación de los bienes, corresponden a lo indicado en las Especificaciones Técnicas de las Bases que forman parte del Contrato.

De ser conforme dicha revisión, el representante del Servicio de Nutrición y el Jefe del Almacén firmarán, fecharán y sellarán el Acta de Recepción y Conformidad.

De no ser encontrados conformes los bienes, el Jefe del Almacén procederá a notificar al proveedor para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de dos (02) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación. Sólo se firmará el Acta de Recepción y Conformidad cuando los productos ingresados cumplan con las cantidades y especificaciones técnicas solicitadas.

Los bienes entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de canje, si estos sufrieran alteración de sus características físicas ó deterioro de sus envases. De ser el caso el INEN notificará al Contratista a fin de que se realice el canje correspondiente.

La conformidad no invalida el reclamo posterior por parte del INEN por fallas ocultas o no detectadas en los bienes entregados por el Contratista.

## 2.10 CONTROL DE CALIDAD

En forma inopinada, el INEN tendrá la potestad de realizar un control de calidad de los alimentos objeto del presente proceso de selección.

### Durante la recepción:

Al ingreso en almacén del INEN, un Representante del Servicio de Nutrición podrá realizar un Examen Organoléptico, a fin de verificar si los bienes cumplen con las especificaciones técnicas requeridas y condiciones sanitarias mínimas exigidas. Si el Examen Organoléptico resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicho examen resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de 24 horas, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.

### Durante su periodo de almacenamiento:

En caso de que el producto, muestre alguna alteración de sus características, el INEN tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico- químico y/o microbiológico.

Por tanto, cuando un lote sea declarado no conforme, el proveedor se obliga a retirar el total del producto que exista como stock en el almacén o como producto en proceso de uso en el Servicio de Nutrición, e inmediatamente proceder al canje y/ o reposición en el plazo no mayor de 48 horas de notificado, vencido dicho plazo el INEN no se hace responsable de dichos productos.

## 2.11 PLAZO PARA EL PAGO

El INEN se compromete a efectuar el pago periódicamente, previa conformidad de la recepción de los bienes, emitida por el Servicio de Nutrición. Los montos entregados tendrán el carácter de pagos a cuenta.

El pago se efectuará dentro del plazo de diez (10) días calendario computados desde la conformidad de la recepción de los bienes. Para tal efecto el responsable de dar la conformidad de la recepción de los bienes, deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de ser éstos recibidos, conforme a lo establecido por el artículo 181º del Reglamento.



Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

El pago será cancelado obligatoriamente a través del abono directo en una cuenta bancaria, la cual será indicada por el ganador de la Buena Pro al momento de suscribir el contrato.

h


## 2.10 FORMA DE PAGO

De acuerdo con el artículo 176º del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción y conformidad, emitida por el Responsable del Almacén Central y un representante del Servicio de Nutrición;
- Factura del Contratista;
- Guía de remisión del Contratista;
- Código de Cuenta Interbancario (CCI);
- Copia del Contrato y/u Orden de Compra;

*INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN*

- De ser el caso, la declaración jurada de encontrarse afecto a la detracción, indicando el número de cuenta en el Banco de la Nación, conforme a lo establecido en la Resolución de Superintendencia Nº 183-2004/SUNAT.

  
P. G. H. Z.  
On

**CAPÍTULO III**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS  
PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS PARA PACIENTES DEL INEN,**

según relación de ítems

**1. OBJETO:**

Contratar a una persona natural o jurídica que suministre a la Entidad de Alimentos Frescos para el INEN.

**2. ALCANCE DEL BIEN**

Servicio de Nutrición.

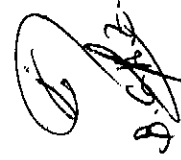
**3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**ITEM 01: AVES**

Nº	PRODUCTOS	UND	TIPO	CANTIDAD
1	CHULETA DE PAVITA	Kg.	AVES	910
2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	Kg.	AVES	4,200
3	GALLINA S/ MENUENCIA	Kg.	AVES	220
4	MEDALLON DE PAVITA	Kg.	AVES	2,160
5	PATO SIN MENUENCIA	Kg.	AVES	200
6	PECHUGA DE PAVITA*	Kg.	AVES	1,720
7	POLLO S/MENUENCIA	Kg.	AVES	46,350
8	POLLO C/MENUENCIA	Kg.	AVES	5,935
9	SUPREMA D/POLLO APANADA	Kg.	AVES	1,200
10	HUEVO	Kg.	AVES	9,450

NOMBRE DE PRODUCTO	CHULETA DE PAVITA
PRESENTACION	Limpio, peso de 180 - 200 gr. En bolsas traslucidas.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Pavita nacional fresca, de textura firme y elástica, limpia de moretones, color y olor característicos. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y según la Norma metrología (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bandejas plásticas y en vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.

<b>FILETE ECONÓMICO DE PECHUGA DE POLLO</b>	
PRESENTACION	Peso de cada filete: entre 150 y 160 gr. sin pejerrey. En bolsas transparentes de polietileno resistentes y selladas de 1 Kg. a granel.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Pechuga de pollo nacional, sin presencia de grasa, ni moretones, ni zonas con sangre molida, de primera, olor y color característico, textura firme al tacto. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bandejas o jabas plásticas con tapa, de fácil limpieza y en vehículos refrigerados respetando la cadena de frío.
<b>GALLINA SIN MENUENCIAS</b>	
PRESENTACION	Embolcado individual, peso entre 2 y 3 Kg. aproximadamente. En bolsas plásticas transparentes de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Gallina de granja nacional, sin presencia de moretones ni zonas con sangre molida. De primera, olor y color característico. Textura firme al tacto. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bandejas o jabas plásticas con tapa, de fácil limpieza y en vehículos refrigerados respetando la cadena de frío.
<b>MEDALLON DE PAVITA</b>	
PRESENTACION	Limpio, peso de 150 gr. - 180 gr. En bolsas plásticas transparentes de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Pavita nacional fresca, de textura firme y elástica, limpia de moretones, color y olor característicos. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y según la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bandejas plásticas y en vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.
<b>PATO SIN MENUENCIAS</b>	
PRESENTACION	Embolcado individual, peso entre 3 y 4 Kg. aproximadamente. En bolsas plásticas transparentes de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Ave de granja nacional, sin presencia de moretones ni zonas con sangre molida, de primera, olor y color característico, textura firme al tacto. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).

  
D. G. P. S.  
On

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

TRANSPORTE	En bandejas o jabas plásticas con tapa, de fácil limpieza y en vehículos refrigerados respetando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	<b>PECHUGA ENTERA DE PAVITA</b>
PRESENTACION	Pechuga completa deshuesada, peso promedio 3 kg. En bolsas traslúcidas individuales.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De pavita nacional, de primera, sin grasa, color y olor característico, textura firme al tacto. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y según la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bandejas plásticas y en vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	<b>POLLO SIN MENDUCENCIA</b>
PRESENTACION	Embolsado individual, peso entre 1.700 y 2.000 Kg. aproximadamente. En bolsas plásticas transparentes de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco nacional. De primera, carcasa de color amarillo, cremoso, sin presencia de raíces y restos de plumas, sin moretones ni zonas con sangre molida. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bandejas o jabas plásticas con tapa, de fácil limpieza y en vehículos refrigerados respetando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	<b>POLLO CON MENDUCENCIA</b>
PRESENTACION	Entero, eviscerado, con menudencia, sin cabeza, peso entre 2.000 y 2.200 Kg. por unidad. En bolsas plásticas transparentes de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco nacional. Bueno, sin grasa, color y olor característicos, sin golpes ni hematomas, buena conformación de piernas y pechuga. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bandejas o jabas plásticas con tapa, de fácil limpieza y en vehículos refrigerados respetando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	<b>SUPREMA DE POLLO</b>
PRESENTACION	En bolsas individuales transparentes de polietileno, dentro de cajas troqueladas de 15 unidades, de peso aproximado entre 100 - 120 gr., dentro de bolsas de 1kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Piezas de pierna de pollo con muslo, sin piel y sin hueso, de primera, olor y color característico, marinados y empanizados. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Registro sanitario vigente y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).

TRANSPORTE	En bandejas o jabas plásticas con tapa, de fácil limpieza y en vehículos refrigerados respetando la cadena de frío.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	HUEVO
PRESENTACION	En planchas portahuevos de cartón por 30 unidades, 6 planchas por paquete, 6 paquetes por jaba. Peso promedio de cada uno: entre 55 y 60 gr.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Rosado, fresco, de gallina. De primera. Tamaño mediano, limpios, frescos, sin restos de excrementos y sin rajaduras. Sujeto a control bromatológico y microbiológico.
TRANSPORTE	Jabas de plástico limpio.

ITEM 02: CARNES

N°	PRODUCTOS	UND	TIPO	CANTIDAD
1	CARNE ASADO DE PEJERREY	Kg.	CARNE	165
2	CARNE BOLA DE LOMO	Kg.	CARNE	1,130
3	CARNE DE CERDO TROZADO	Kg.	CARNE	1,060
4	CARNE DE RES ASADO(TAPA)	Kg.	CARNE	5,450
5	CARNE GUISO PALETA	Kg.	CARNE	5,560
6	CARNE DE RES ( OSOBUCO)	Kg.	CARNE	2,400
7	CHULETA DE CERDO	Kg.	CARNE	620
8	CORAZON DE RES	Kg.	CARNE	700
9	HIGADO DE RES	Kg.	CARNE	550
10	LOMO FINO DE RES	Kg.	CARNE	72
11	MONDONGO	Kg.	CARNE	880

  
P. G. A. Z.  
17/01

NOMBRE DE PRODUCTO	ASADO PEJERREY
PRESENTACION	En bolsa transparente de polietileno de baja densidad, con empaque al vacío . Bolsa por 3 kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De vacuno nacional. Extra, seleccionada, limpia de grasas, nervios, huesos, piltrafascolor y olor sui generis, consistencia firme y elástica al tacto. Vacuno tierno de 0 a 4 dientes. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío). Certificado sanitario de carnal. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metrológica (nombre y peso neto).

TRANSPORTE	En jabas plásticas con tapa y en vehículos refrigerados.
NOMBRE DE PRODUCTO	<b>BOLA DE LOMO</b>
PRESENTACION	En bolsa transparente de polietileno de baja densidad, con empaque al vacío. Bolsa por 3 - 5 Kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De vacuno nacional. Extra, seleccionada, limpia de grasas, nervios, huesos, piltrafascolor y olor sui generis, consistencia firme y elástica al tacto. Vacuno tierno de 0 a 4 dientes. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío). Certificado sanitario de camal. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En jabas plásticas con tapa y en vehículos refrigerados.
NOMBRE DE PRODUCTO	<b>CARNE DE CERDO TROZADO</b>
PRESENTACION	Pieza fresca, limpia de grasas, sin piel y sin hueso, peso de 180 gr - 200 gr. Empaque al vacío por 5 kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De porcino nacional. Extra, seleccionado, color y olor sui generis. Limpia de moretones y de piltrafas. Textura firme al tacto. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Certificado sanitario de camal. Registro sanitario vigente. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto). Fecha de producción y vencimiento: 24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío).
TRANSPORTE	En bandejas plásticas con tapa, vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.
NOMBRE DE PRODUCTO	<b>CARNE BISTECK TAPA</b>
PRESENTACION	En bolsa transparente de polietileno, con empaque al vacío. Bolsa por 5 a 7 Kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De vacuno nacional. Extra, seleccionada, limpia de grasas, nervios, huesos, piltrafas.color y olor sui generis, consistencia firme y elástica al tacto. Vacuno tierno de 0 a 4 dientes. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío). Certificado sanitario de camal. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En jabas plásticas con tapa y en vehículos refrigerados.
NOMBRE DE PRODUCTO	<b>CARNE GUIISO PALETA</b>
PRESENTACION	En bolsa transparente de polietileno, con empaque al vacío. Bolsa por 5 a 7 Kg.
CARACTERÍSTICAS Y	De vacuno nacional. Extra, seleccionada, limpia de grasas, nervios, huesos, piltrafas.color y olor

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

CALIDAD	sui generis, consistencia firme y elástica al tacto. Vacuno tierno de 0 a 4 dientes.
ANÁLISIS SENSORIALES, FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío). Certificado sanitario de camal. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En jabas plásticas con tapa y en vehículos refrigerados.
NOMBRE DE PRODUCTO	<b>CARNE DE RES (OSOBUCO)</b>
PRESENTACION	En bolsa transparente de polietileno, con empaque al vacío. Bolsa por 7 Kg - 10 Kg. 180 - 200 gr., cada unidad.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De vacuno nacional. Extra, seleccionada, limpia de grasas, nervios, huesos, piltrafas. color y olor sui generis, consistencia firme y elástica al tacto. Vacuno tierno de 0 a 4 dientes.
ANÁLISIS SENSORIALES, FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío). Certificado sanitario de camal. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En jabas plásticas con tapa y en vehículos refrigerados.
NOMBRE DE PRODUCTO	<b>CARNE DE CERDO CHULETA</b>
PRESENTACION	Pieza fresca, limpia de grasas y sin piel, peso de 180 - 200 gr. Empaque al vacío por 5 kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De porcino nacional. Extra, seleccionado, color y olor sui generis. Textura firme al tacto.
ANÁLISIS SENSORIALES, FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Certificado sanitario de camal, Registro sanitario vigente. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto). Fecha de producción y vencimiento: 24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío).
TRANSPORTE	En bandejas plásticas con tapa, vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.
NOMBRE DE PRODUCTO	<b>MENUENCIAS: CORAZON DE RES</b>
PRESENTACION	En envoltura individual de peso promedio entre 1 a 2 kg., en bolsa transparente de polietileno de alta densidad, con empaque al vacío.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De vacuno nacional o importado, congelada. Extra, limpio de grasas, color rojo, olor sui generis, consistencia firme y elástica al tacto.
ANÁLISIS SENSORIALES, FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	Vigencia mínima: 6 meses.

	Fecha de producción y vencimiento: según las normas vigentes de la empresa importadora, considerando las disposiciones establecidas en la Norma metrología (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En cajas de cartón selladas y en vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	<b>MENUDENCIAS: HIGADO DE RES</b>
PRESENTACION	En envolturas transparentes de polietileno de alta densidad, con empaque al vacío. De un peso promedio entre 10 a 20 kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Vísceras de ganado vacuno nacional o importado. Pieza entera congelada. Limpio, color rojo oscuro algo vinoso, no es tan firme al tacto pero no debe desmenuzarse, superficie brillante y húmeda. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos. Vigencia mínima: 6 meses.
ROTULADO DE ENVASE	Fecha de producción y vencimiento: según las normas vigentes de la empresa importadora, considerando las disposiciones establecidas en la Norma metrología (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En cajas de cartón selladas y en vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	<b>LOMO FINO DE RES</b>
PRESENTACION	Fresca, con empaque al vacío, en bolsa transparente de polietileno de baja densidad, limpia de grasas, nervios, huesos, piltrafas. De vacuno nacional. Extra, seleccionada, color y olor sui generis, consistencia firme y elástica al tacto. Vacuno tierno de 0 a 4 dientes. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASE	24 horas antes del empaque y 14 días en refrigeración (al vacío). Certificado sanitario de carnal. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metrología (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En Jabas plásticas con tapa y en vehículos refrigerados.
<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	<b>MENUDENCIAS: MONDONGO DE RES</b>
PRESENTACION	En envolturas transparentes de polietileno de alta densidad, sin sellado térmico. De un peso promedio entre 15 a 25 kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Vísceras de ganado vacuno nacional o importado, congelada. Extra, limpio de grasas, color y olor sui generis, semi cocido, consistencia firme y elástica al tacto. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos. Vigencia mínima: 6 meses.
ROTULADO DE ENVASE	Fecha de producción y vencimiento: según las normas vigentes de la empresa importadora, considerando las disposiciones establecidas en la Norma metrología (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En bolsas de polietileno resistentes y selladas. En vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.

**ITEM 03: LACTEOS**

N°	PRODUCTOS	UND	TIPO	CANTIDAD
1	QUESO CREMA	Pq.	LACTEOS	24
2	QUESO EDAM	Kg.	LACTEOS	48
3	QUESO FRESCO	Kg.	LACTEOS	1,120
4	QUESO FUNDIDO	Kg.	LACTEOS	144
5	QUESO MOZARELLA	Kg.	LACTEOS	12

NOMBRE DEL PRODUCTO:	QUESO CREMA
PRESENTACION	En caja, sellado al vacío y etiquetado.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tipo crema. De primera, color y olor característico, textura firme al tacto. Sujeto a control bromatológico y microbiológico.
ROTULADO DE ENVASE	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento mínimo: 3 meses. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metrología (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En coolers conservando la cadena de frío.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	QUESO EDAM
PRESENTACION	Láminas, embolsado por 1 Kg. Sellado al vacío y etiquetado. Rebanadas de 30 gr.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Edam, de leche de vaca. De primera, color y olor característico, textura firme al tacto. Sujeto a control bromatológico y microbiológico.
ROTULADO DE ENVASE	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento mínimo 1 mes. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metrología (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En coolers conservando la cadena de frío.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	QUESO FRESCO
PRESENTACION	Moldes por 2 Kg. En bolsas de polietileno, herméticamente cerrado.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, pasteurizado, de leche de vaca. De primera, color blanco cremoso uniforme o ligeramente amarillento, sabor ligeramente salado y olor sui generis. Textura suave, fácil de cortar, podrá presentar grietas pequeñas, no madurados, consistencia blanda.

	Sujeto a control bromatológico y microbiológico.
ROTULADO DE ENVASE	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento: 07 días. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En coolers conservando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>QUESO FUNDIDO</b>
PRESENTACION	Laminado en bolsa plástica y herméticamente cerrado por 1 Kg. Marca comercial conocida.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fundido, de leche de vaca. De primera, olor, color y sabor característico. Sujeto a control bromatológico y microbiológico.
ROTULADO DE ENVASE	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento mínimo: 01 mes. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En coolers conservando la cadena de frío.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>QUESO MOZARELLA</b>
PRESENTACION	Bola fresca de 1 Kg. En bolsa de polietileno herméticamente cerrado.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tipo mozzarella. De primera, olor blanco uniforme o ligeramente amarillento, sabor agrídule y olor sui generis. Textura suave, fácil de cortar, podrá presentar grietas blandas. Sujeto a control bromatológico y microbiológico.
ROTULADO DE ENVASE	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento: mínimo 10 días. De acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).
TRANSPORTE	En coolers conservando la cadena de frío.

**ITEM 04: FRUTAS**

N°	PRODUCTOS	UND	TIPO	CANTIDAD
1	BLANQUILLO	Kg.	FRUTA	2,880
2	CARAMBOLA	Kg.	FRUTA	1,350
3	COCONA	Kg.	FRUTA	480
4	FRESAS	Kg.	FRUTA	48
5	KIWI	Kg.	FRUTA	48
6	MANDARINA	Kg.	FRUTA	5,400
7	MANGO	Kg.	FRUTA	2,000

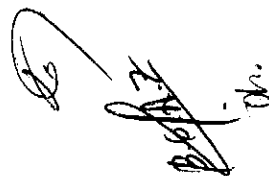
INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

8	MANZANA DE AGUA	Kg.	FRUTA	2,870
9	MANZANA DE MESA	Kg.	FRUTA	6,000
10	MARACUYA	Kg.	FRUTA	2,400
11	MELON	Kg.	FRUTA	1,000
12	MEMBRILLO	Kg.	FRUTA	2,400
13	NARANJA TANGELO	Kg.	FRUTA	4,400
14	NARANJA DE JUGO	Kg.	FRUTA	8,400
15	NARANJA DE MESA	Kg.	FRUTA	6,000
16	PAPAYA	Kg.	FRUTA	26,400
17	PERA DE AGUA	Kg.	FRUTA	750
18	PIÑAS	Kg.	FRUTA	26,400
19	PLATANO DE ISLA	Kg.	FRUTA	1,200
20	PLATANO DE SEDA	Kg.	FRUTA	7,200
21	SANDIA	Kg.	FRUTA	2,250
22	TUNA	Kg.	FRUTA	672
23	UVA ITALIANA - NEGRA	Kg.	FRUTA	4,500

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>BLANQUILLO</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, maduros, sano, sin magulladuras, limpios, peso aprox. 80 - 100 gr. c/u, madurez adecuada y tamaño uniforme.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionados, envasados en cajón. Análisis sensoriales.
TRANSPORTE	En cajón cerrado.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CARAMBOLA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, color y olor característico, brillante, sabor agrídulce, tamaño grande. Sujeta a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En cajón o jabas de plástico limpias.

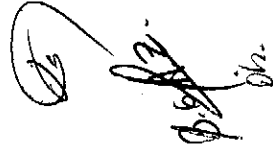
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>COCONA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, color naranja brillante, sabor ácido y olor característico, color uniforme y tamaño grande. Sujeta a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En cajón o jabs de plástico limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>FRESAS</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Sanas, sin magulladuras y limpias, madurez adecuada, tamaño grande, sabor dulce. Análisis sensoriales y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En tapers de plástico transparente limpia.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>KIWI</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionada, mauro, tamaño uniforme, color verde, sin magulladuras. Sujeta a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En bolsa de polietileno.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MANDARINA CON O SIN PEPA</b>
PRESENTACIÓN	Por Kg. maduras, sanas y limpias, peso aprox. 150 - 180 gr. cada una.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tamaño uniforme, de color amarillo rojizo, forma ovaloide, buen estado de madurez, sabor dulce, libre de picaduras, sin magulladuras, textura firme. Análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabs de plástico limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MANGO</b>
PRESENTACIÓN	Por Kg., maduros, sanos limpios, peso aprox. 180 - 200 grs. cada uno.

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tamaño uniforme, de color amarillo rojizo, forma ovaloide, buen estado de madurez, sabor dulce, libre de picaduras, sin magulladuras, textura firme. Sujeto a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de plástico limpia.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MANZANA DE AGUA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso de 120 - 140 gr. cada una.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tamaño uniforme, de color amarillo rojizo, forma ovaloide, buen estado de madurez, sabor dulce, libre de picaduras, sin magulladuras, textura firme. Sujeta a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En cajón limpio y cerrado.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MANZANA DE MESA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, sana limpia, uniforme, peso aprox. 180 - 200 grs. cada una.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Delicia, Israel, fresca. De primera seleccionada, adecuado estado de madurez. textura lisa, madura, sana, limpia, sin magulladura, libre de picaduras. Análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En cajón cerrado y limpio.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MARACUYÁ</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso de 100 a 150 gramos cada una.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, de primera, seleccionada, color amarillo uniforme, textura firme, color amarillo, apariencia lustrosa, sana, limpia, sin magulladuras. Sujeta a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de plástico limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MELÓN</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso de 1.2 a 1.5 kilos cada uno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionada, en buen estado de madurez, tamaño grande uniforme, son magulladuras, superficie rugosa. Sujeta a análisis sensoriales.



ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de plástico.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MEMBRILLO</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso de 130 - 150 gramos cada uno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, textura firme, tamaño grande y uniforme Sujeta a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En cajón limpio y cerrado.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>NARANJA DE JUGO TANGELO</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos de peso entre 250 - 300 gramos cada uno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tipo tanguelo, de primera, en buen estado de madurez, tamaño grande y uniforme, piel lustrosa y jugosa. Análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de madera (cajón) limpio y cerrado.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>NARANJA DE JUGO.</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso entre 180 - 200 gramos cada uno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, seleccionada, cáscara delgada, sana, limpia, sin magulladuras, piel lustrosa, jugosa. Sujeta a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de madera (cajón) limpia.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>NARANJA DE POSTRE</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso entre 200 - 250 gramos cada unidad.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tipo guando, de primera seleccionada, tamaño grande uniforme, de sabor dulce y jugosa, con o sin pepa, cáscara delgada y lustrosa. Análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de madera (cajón) limpia y cerrado.

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PAPAYA</b>
PRESENTACIÓN	Por kg, tamaño grande, limpio, sano, sin magulladuras, peso aprox. 2.5 -3 kg, en envase jaba de madera.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Frescas, tamaño grande y uniforme, limpia, sin magulladuras, buen estado de madurez, de color amarillo anaranjado, de sabor dulce. Análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de plástico limpia.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PERA DE AGUA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso de 120 - 150 gr.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Sana, limpia buen estado de madurez, sin magulladuras ni picaduras. Análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de madera (cajón) limpia.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PIÑA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso aproximado entre 1.5 Kg. - 2 Kg.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionada, adecuado estado de madurez, sin penacho, sin magulladuras ni picaduras, tamaño grande uniforme, de madurez natural característico. Análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de madera (cajón) limpio.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PLATANO DE LA ISLA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso aproximado de 150 - 180 gr., cada uno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Buen estado de madurez, sano, limpio, sin magulladuras. Sujeto a análisis sensoriales.
ROTULADO DE ENVASES	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de plástico.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PLATANO DE LA SEDA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso aproximado de 140 - 170 gr. cada uno.



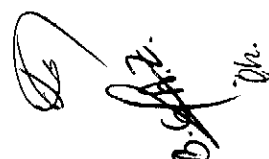
INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASIAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Buen estado de madurez natural, sano, sin magulladuras, de color amarillo, cáscara limpia y lisa.
ROTULADO DE ENVASES	Análisis sensoriales.
TRANSPORTE	De acuerdo a estación.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>SANDIA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso aproximado entre 10 a 12 kilos cada una.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Maduras, sanas, limpias, color rosa a rojo sangre, buen estado de madurez, pulpa dulce y jugosa, cáscara de color verde uniforme o moteada y líneas o manchas blancas.
ROTULADO DE ENVASES	Sujeta a análisis sensoriales.
TRANSPORTE	De acuerdo a estación.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>TUNA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos, de peso aproximado de 150 - 180 gramos cada uno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionada, madura, tamaño uniforme, color verde o rosada, sin magulladuras, sin espinillas.
ROTULADO DE ENVASES	Sujeta a análisis sensoriales.
TRANSPORTE	De acuerdo a estación.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>UVA ITALIA - UVA NEGRA</b>
PRESENTACIÓN	Por kilos en cajón.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Limpios, granos grandes y uniformes, de primera, seleccionado, buen estado de madurez, limpia, tamaño uniforme, sabor dulce, sin magulladuras ni insectos, color negro rojizo y verde.
ROTULADO DE ENVASES	Análisis sensoriales.
TRANSPORTE	De acuerdo a estación.
TRANSPORTE	En jabas de madera (cajón) limpias.

**ITEM 05: PESCADO**

N°	PRODUCTOS	UND	TIPO	TOTAL
1	FILETE DE PERICO	Kg.	PESCADO	7,200
2	FILETE DE TILAPIA - VASABINA	Kg.	PESCADO	2,480

NOMBRE DEL PRODUCTO		FILETE DE PESCADO PERICO		
PRESENTACION		Limpio, fileteado, congelado y/o fresco, en bolsas selladas por filete.		
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD		De primera, olor y color característico de cada especie, consistencia firme y elástica al tacto. Certificado de calidad controlado por el sistema HACCAP. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos. Registro de planta y certificado de fumigación.		
ROTULADO DE ENVASE		Vida útil: 01 mes, congelado a - 10 °C y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).		
TRANSPORTE		En cajas de cartón y en vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.		
NOMBRE DEL PRODUCTO		FILETES DE PESCADO TILAPIA - BASAVINA		
PRESENTACION		Limpio, fileteado, congelado y/o fresco, en bolsas selladas por 2 kg.		
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD		De primera, olor y color característico de cada especie, consistencia firme y elástica al tacto. Certificado de calidad controlado por el sistema HACCAP. Análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos. Registro de planta y certificado de fumigación.		
ROTULADO DE ENVASE		Vida útil: 01 mes, congelado a - 10 °C y de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Norma metroológica (nombre y peso neto).		
TRANSPORTE		En cajas de cartón y en vehículos refrigerados, respetando la cadena de frío.		



**ITEM 06: VERDURAS**

N°	PRODUCTOS	UND	TIPO	CANTIDAD
1	AJI AMARILLO MIRASOL	Kg.	VERDURA	60
2	AJI PANCA	Kg.	VERDURA	118
3	AJI VERDE	Kg.	VERDURA	335
4	AJO ENTERO PELADO	Kg.	VERDURA	1,296
5	ACELGA	Kg.	VERDURA	335
6	ALBAHACA	Kg.	VERDURA	12

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

7	ALCACHOFA (PULPA)	Kg.	VERDURA	335
8	APIO	Kg.	VERDURA	3,650
9	ARVEJITAS VERDE AMERICANA	Kg.	VERDURA	2,200
10	BETERRAGA	Kg.	VERDURA	4,100
11	BROCOLI	Kg.	VERDURA	1,570
12	CALABAZA	Kg.	VERDURA	5,130
13	CAMOTE AMARILLO	Kg.	VERDURA	7,000
14	CAYHUAS	Kg.	VERDURA	1,800
15	CAYHUA CHILENA	Kg.	VERDURA	480
16	CEBOLLA CHINA	Kg.	VERDURA	112
17	CEBOLLA DE CABEZA	Kg.	VERDURA	17,550
18	CHOCLO DESGRANADO	Kg.	VERDURA	1,200
19	CHOCLO MOLIDO	Kg.	VERDURA	240
20	CHOCLOS	Kg.	VERDURA	360
21	COL	Kg.	VERDURA	1,680
22	COL CHINA	Kg.	VERDURA	12
23	COLANTAO	Kg.	VERDURA	60
24	COLIFLOR	Kg.	VERDURA	2,400
25	CULANTRO	Kg.	VERDURA	72
26	ESPARRAGOS	Kg.	VERDURA	350
27	ESPINACA	Kg.	VERDURA	1,270
28	FRIJOL CHINO	Kg.	VERDURA	300
29	FRIJOL VERDE	Kg.	VERDURA	240
30	HABAS VERDES	Kg.	VERDURA	240
31	HIERBA BUENA	Kg.	VERDURA	142
32	HIERBA LUISA	Kg.	VERDURA	166
33	HIERBA MENTA	Kg.	VERDURA	166
34	HONGOS FRESCOS (CHAMPINONES)	Kg.	VERDURA	96
35	HUACATAY	Kg.	VERDURA	210
36	KION	Kg.	VERDURA	114
37	LECHUGA ORGANICA	Kg.	VERDURA	2,160

38	LIMON ACIDO	Kg.	VERDURA	4,500
39	MAIZ MORADO	Kg.	VERDURA	4,450
40	MANZANILLA	Kg.	VERDURA	120
41	NABO	Kg.	VERDURA	240
42	OLLUCO	Kg.	VERDURA	3,240
43	PACCHOY FRESCO	Kg.	VERDURA	24
44	PALLARES FRESCOS	Kg.	VERDURA	240
45	PALTA	Kg.	VERDURA	2,040
46	PAPA AMARILLA	Kg.	VERDURA	6,400
47	PAPA BLANCA	Kg.	VERDURA	31,700
48	PEPINILLOS	Kg.	VERDURA	3,640
49	PEREJIL	Kg.	VERDURA	120
50	PIMIENTOS	Kg.	VERDURA	2,080
51	PORO	Kg.	VERDURA	3,650
52	ROCOTO	Kg.	VERDURA	528
53	ROMERO	Kg.	VERDURA	142
54	TOMATE	Kg.	VERDURA	4,800
55	TORONJIL	Kg.	VERDURA	142
56	VAINITA AMERICANA	Kg.	VERDURA	2,230
57	YUCA	Kg.	VERDURA	3,200
58	ZANAHORIA	Kg.	VERDURA	13,600
59	ZAPALLO ITALIANO	Kg.	VERDURA	360
60	ZAPALLO MACRE	Kg.	VERDURA	22,400

  
B.P.A.Z. Ch.

NOMBRE DEL PRODUCTO:		AJI AMARILLO MIRASOL SECO	
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente.		
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Seco, de primera, seleccionado, tamaño uniforme, entero, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales.		
TRANSPORTE	En bolsas herméticamente cerradas y limpias.		

NOMBRE DEL PRODUCTO:	AJI PANCA SECO
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente y resistente que mantenga la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Seco grande, rojo, entero, de primera, aspecto arrugado y brillante, color amarillo anaranjado o rojo oscuro, sabor muy picante, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales.
TRANSPORTE	En bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	AJI AMARILLO FRESCO - AJI VERDE
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, grande (80 - 100 gr. cada uno), de primera, seleccionada, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Jabas herméticamente cerrada y limpia.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	AJO ENTERO PELADO
PRESENTACION	En bolsas de polietileno transparente y resistente de 1 a 5 kilos, que mantenga la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco. De primera, cabeza de dientes grandes, sanos y de tamaño uniforme.
TRANSPORTE	Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	ACELGA
PRESENTACION	Por kilo, en bolsa de polietileno transparente.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, entera, grandes, hojas verdes, sanas y limpias, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	ALBAHACA
PRESENTACION	Por kilo, hojas verdes oscuras, sanas y limpias. Envase de bolsa de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco y de primera.
TRANSPORTE	Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.

<b>ALCACHOFA CORAZÓN (PULPA)</b>	
PRESENTACION	Unidades por kilos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Cotazón fresco, de primera, seleccionada, grane y limpia, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Taper transparente herméticamente cerrado y limpio.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>APIO</b>
PRESENTACION	En bolsas de polietileno transparente y resistente de 5 a 10 kilos, que mantenga la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, hojas y tallos verdes, entero y limpio, de primera, seleccionado, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>ARVEJA VERDE AMERICANA</b>
PRESENTACION	Bolsa de polietileno por 5 kilos transparentes y sellados que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	En vainas de grano grande, fresca, tipo americana, de primera, seleccionada, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>BETERRAGA</b>
PRESENTACION	Bolsa de polietileno por kilos transparentes y sellados que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De cabeza grande, fresca, de primera, seleccionada, entera, sana, limpia, sin hojas y sin brotes, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En jabas plásticas limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>BROCOLI</b>
PRESENTACION	Bolsa de polietileno por 10 kilos transparentes y sellados que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, seleccionada, color verde oscuro, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CALABAZA</b>
PRESENTACION	Por unidades.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Madura, de primera, seleccionada, de tamaño grande, enteras, sanas y frescas, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CAMOTE AMARILLO</b>
PRESENTACION	En mallas de polietileno por kilos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Amarillo, de primera, seleccionada, de tamaño grande y uniforme, sano, limpio y sin brotes, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CAIGUA SERRANA</b>
PRESENTACION	Bolsa de polietileno por kilos transparente sellada que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, de primera, seleccionada, tamaño grande y uniforme, entera y sana, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CAIGUA CHILENA</b>
PRESENTACION	Bolsa de polietileno pro kilos transparente y sellada que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, de primera, seleccionada, tamaño grande y uniforme, entera y sana, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CEBOLLA CHINA</b>
PRESENTACION	En bolsas de polietileno transparente y resistente por kilos, que mantenga la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	China, fresca, de primera, seleccionada, hojas de color verde oscuro, sanas y limpias, sin brotes, caracteres organolépticos normales.

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>CEBOLLA DE CABEZA</b>
PRESENTACION	En mallas de polietileno por kilos.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Arequipeña (roja - rosada), cabeza grande fresca, de primera, seleccionada, los bulbos enteros, catáfilas internas espesas y escamosas, catáfilas externas secas o semisecas, de tamaño uniforme, sana, limpia y sin brotes, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>CHOCLO DESGRANADO</b>
PRESENTACION	Por kilos en bolsas de polietileno transparente y resistente que mantenga la integridad del producto.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Desgranado, fresco, de primera, seleccionada, grano grande y tierno, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>CHOCLO MOLIDO</b>
PRESENTACION	Molido por kilos y en tapers de plástico transparente limpio.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Granos de maíz fresco, tierno, de primera, seleccionada. Color característico, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>CHOCLO ENTERO</b>
PRESENTACION	Por unidades por kilos, en bolsas de polietileno transparente y resistente que mantenga la integridad del producto.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Fresco, entero, de primera, seleccionada, en mazorca de grano grande y tierno, con una capa de panca, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>COL - COL CRIOLLA</b>
PRESENTACION	Por unidades por kilos, en bolsas de polietileno transparente y resistente que mantenga la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Criolla, de cabeza fresca y tierna, de primera. Color verde oscuro, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>COL CHINA</b>
PRESENTACION	Por kilo, en cabeza, envase de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	China, fresca y tierna, de primera, en envase de polietileno. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>COLANTAO</b>
PRESENTACION	Por kilos en bolsas de polietileno.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Natural, de primera, color uniforme, tamaño grande, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>COLIFLOR</b>
PRESENTACION	Unidades por kilos en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad de los productos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Cabeza fresca, de primera, seleccionada, sin tallos, color blanco uniforme, enteras, sin picaduras, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CULANTRO</b>
PRESENTACION	Por kilos en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, seleccionada, de hojas granes y tallos verdes oscuros, uniformes, frescos y limpios, caracteres organolépticos normales.

TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos. Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>ESPÁRRAGOS</b>
PRESENTACION	Por 500 gramos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Espárrago fresco, de primera, de color verde oscuro, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>ESPINACA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Fresca, entera, de primera, hojas grandes verdes oscuras, uniformes, sanas y limpias, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>FRIJOL CHINO</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Fresco, entero, de primera, tamaño grande, color y olor característico, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>FRIJOL VERDE</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Verde fresco, de primera, en vainas, sanas, grandes, color y olor característico, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>HABAS VERDES</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.

  
chi

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Frescas, en vainas, grao grande, tamaño uniforme, seleccionadas, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>HIERBA BUENA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, de primera, seleccionada, olor característico, color uniforme, hojas sanas y limpias, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>HIERBA LUISA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, entera, primera, sanas y limpias, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>HIERBA MENTA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, olor característico, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>HONGOS FRESCOS (CHAMPIÑONES)</b>
PRESENTACION	En bandeja por 500 gramos, empaquetado y etiquetado.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Hongos enteros frescos, de primera, color y olor característico, textura firme al tacto, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales, microbiológicos y bromatológicos. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento: 7 días.
TRANSPORTE	En bandeja de plástico.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>HUACATAY</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, hojas verdes oscuras, sanas y limpias, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>KION</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, maduro, de primera, seleccionado, limpio, sano, sin brotes, olor característico, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>LECHUGA ORGÁNICA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Orgánica fresca, de primera, seleccionada, grandes hojas verdes, sanas y limpias, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En jabas plásticas limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>LIMON ACIDO</b>
PRESENTACION	Por kilos, en cajón por 20 Kg., que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, seleccionado, tamaño grande, uniforme y jugosos, olor característico, cáscara delgada, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Cajón cerrado y limpio.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>MAIZ MORADO</b>
PRESENTACION	En mallas de polietileno por 50 kilos transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Maíz morado en mazorca, de primera, granos secos limpios, sin deterioro, pegados a la coronta, libres de insectos, humedad e impurezas, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales.
TRANSPORTE	En mallas de polietileno limpia.

<b>MANZANILLA</b>	
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, entera, de primera, hojas grandes verdes oscuras, uniformes, sanas y limpias, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>NABO</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, tierno, de primera, seleccionada, tamaño mediana (200 a 300 gr.), limpia, sana y uniforme, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>OLLUCO</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionada, tamaño grande, limpio y sano, sin brotes, sin coloración verdosa, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>PACCHOY</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, hojas y tallos verdes, entero y limpio, de primera, seleccionado, color uniforme, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>PALLARES FRESCOS</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Verde fresco, de primera, en vainas, sanas, grandes, color y olor característico, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - INEN  
LP-006-2009-INEN

TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PALTA FUERTE</b>
PRESENTACION	Por kilos. Limpia, sana y tamaño uniforme. 200 - 220gr. c/u. En envase de jaba de madera.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Palta Fuerte-Punta. De primera seleccionada. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En jabas plásticas limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PAPA AMARILLA</b>
PRESENTACION	Por Kilos. Tamaño grande uniforme, limpio, sana, sin brotes. No presentar color verde. Envase de polietileno. 120 - 180 gr., cada unidad.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Tamaño grande y color uniforme, limpio, sana, sin brotes, no presentar coloración verdosa, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En mallas de polietileno.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PAPA BLANCA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno por 50 kilos transparente que proteja la integridad del producto. 250 - 350 Kg.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionada, tamaño grande, sana, limpia, sin tierra, sin brotes, no presentar coloración verde, caracteres organolépticos normales. Variedad: pericholi, tomaza, canchán, yunga y extra. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En mallas de polietileno.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PEPINILLOS</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERISTICAS Y CALIDAD	Fresco, tierno, de primera, seleccionado, grane, limpio, sano, uniforme, madurez adecuada, cáscara lisa, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En jabas plásticas limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>PEREJIL</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.

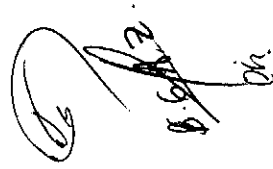


CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, hojas y tallos enteros, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>PIMIENTOS</b>
PRESENTACION	Por Kilo, sano, grande, tamaño uniforme. En envase de jaba de madera. 160 - 200 gr. c/u.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Rojo, fresco. De primera seleccionada.
TRANSPORTE	Análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>PORO</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tallos frescos y grandes, de primera seleccionada, hojas verdes, tiernas, limpias y sanas, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Sujeto a análisis sensoriales.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>ROGOTO</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, maduro, de primera, seleccionada, tamaño uniforme, entero y limpio, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>ROMERO</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, olor característico, caracteres organolépticos normales.
TRANSPORTE	Análisis sensoriales y microbiológicos.
NOMBRE DEL PRODUCTO:	<b>TOMATE</b>
PRESENTACION	En cajón por 20 Kilos cerrado.

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tipo italiano, de primera, seleccionado, color característico, limpio, sano, madurez adecuada, tamaño grande, uniforme, jugosos, caracteres organolépticos normales. Sujeto a análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En cajón cerrado.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>TORONJIL</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresco, de primera, olor característico, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	Bolsas herméticamente cerradas y limpias.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>VAINITA AMERICANA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De vaina americana, color verde, de primera, seleccionada, tamaño grande uniforme, libre de insectos, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En mallas de polietileno.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>YUCA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno por 50 kilos transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Fresca, tierna, de primera, seleccionada, tamaño grande (250 gr. a 350 gr.), limpia, sana y uniforme, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En mallas de polietileno.
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>ZANAHORIA</b>
PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Tipo blanca o amarilla fresca, de primera, seleccionada, grande, tamaño uniforme, sana, limpia, sin brotes, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales y microbiológicos.
ROTULADO DE ENVASES	En mallas de polietileno.
TRANSPORTE	En mallas de polietileno.



<b>ZAPALLO ITALIANO</b>	
PRESENTACIÓN	Por kilos, en bolsas de polietileno transparente que proteja la integridad del producto.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	Zapallito italiano tierno, de primera, seleccionado, sano, limpio, de tamaño uniforme, madurez adecuada, caracteres organolépticos normales. Peso de 1.2 - 2.5 Kg. c/u Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En jabas plásticas limpias.
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>ZAPALLO MACRE</b>
PRESENTACION	Unidades con peso aproximado entre 25 y 35 kilos.
CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD	De primera, seleccionado, entero, sano, color característico, buen estado de madurez, caracteres organolépticos normales. Análisis sensoriales y microbiológicos.
TRANSPORTE	En vehículos adecuados.



**CAPÍTULO IV**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**PRIMERA ETAPA: EVALUACIÓN TÉCNICA  
(Puntaje Máximo: 100 Puntos)**

<p><b>A. Factor "Plazo de entrega"</b> Se otorgará puntaje al plazo ofrecido para la primera entrega del ítem materia de la convocatoria, contado a partir de la fecha de la firma del Contrato, considerando que la oferta no debe ser menor a 01 día calendario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Plazo de entrega: un (01) día                    20 puntos</li> <li>➢ Plazo de entrega: dos (02) días                10 puntos</li> <li>➢ Plazo de entrega: mayor o igual a tres (03) días    05 puntos</li> </ul>	<p><b>20 puntos</b></p>
<p><b>B. Factor "Experiencia del postor"</b></p> <p>Se calificará considerando el monto facturado acumulado por el postor por la venta de alimentos frescos iguales al ítem materia de convocatoria, durante un período no mayor a ocho (08) años a la fecha de la presentación de la propuesta, hasta por un monto máximo acumulado equivalente a cuatro (04) veces el valor referencial del ítem materia de convocatoria. Tal experiencia se acreditará mediante contratos y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados o mediante comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, mediante vouchers o reporte de pagos en donde se visualice el número de la factura cancelada.</p> <p>La experiencia se acreditará con un máximo de veinte (20) contrataciones, sin importar el número de documentos que las sustenten.</p> <p>La asignación de puntaje será de acuerdo al siguiente criterio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Monto igual o mayor a 04 veces el valor referencial                    60 puntos</li> <li>➢ Monto igual o mayor a 03 veces el valor referencial y menor a 04 veces el valor referencial                    50 puntos</li> <li>➢ Monto igual o mayor a 02 veces el valor referencial y menor a 03 veces el valor referencial                    40 puntos</li> <li>➢ Monto igual o mayor a 01 vez el valor referencial y menor a 02 veces el valor referencial                    30 puntos</li> </ul>	<p><b>60 puntos</b></p>
<p><b>C. Factor "Cumplimiento de la prestación"</b></p> <p>Se evaluará en función al número de certificados o constancias que acrediten que la prestación se efectuó sin incurrir en penalidades, no pudiendo ser mayor a cuatro (04) contrataciones. Tales documentos deben referirse a contratos que se presentaron para acreditar la experiencia del postor.</p> <p>Por cada Certificado o Constancia                    05 puntos</p>	<p><b>20 puntos</b></p>
<p><b>PUNTAJE TOTAL</b></p> <p><b>100 PUNTOS</b></p>	

**PARA ACCEDER A LA ETAPA DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, EL POSTOR DEBERÁ OBTENER UN PUNTAJE TÉCNICO MÍNIMO DE SESENTA (60) PUNTOS.**

**CAPÍTULO V**

**PROFORMA DE CONTRATO**

Conste por el presente documento, el contrato de contratación de ....., que celebra de una parte ....., en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° ....., con domicilio legal en ....., representada por ....., identificado con DNI N° ....., y de otra parte ....., con RUC N° ....., con domicilio legal en ....., inscrita en la Ficha N° ..... Asiento N° ..... del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), debidamente representado por su Representante Legal, ....., con DNI N° ....., según poder inscrito en la Ficha N° ..... del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), a quien en adelante se le denominará "EL CONTRATISTA" en los términos y condiciones siguientes:

**CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO**

Con fecha ....., el Comité Especial adjudicó la Buena Pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° ..... para la contratación de ..... (indicar nombre del ganador de la Buena Pro), cuyos detalles, importes unitarios (en caso de corresponder) y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA: FINALIDAD DEL CONTRATO**

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a S/. ..... a todo costo, incluido IGV. (en caso de corresponder).

Este monto comprende el costo del bien, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

**CLÁUSULA CUARTA: FORMA DE PAGO<sup>4</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en ..... (indicar moneda), en el plazo de ..... (indicar el plazo en el que la Entidad efectuará el pago), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de ser estos recibidos.

**CLÁUSULA QUINTA: INICIO Y CULMINACIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución de la prestación se extenderá desde ..... hasta.....(deberá indicarse desde cuándo se computa el plazo de ejecución de las obligaciones a cargo del contratista y hasta cuándo se extienden éstas).

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las Bases integradas, la oferta ganadora y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó a la suscripción del contrato la respectiva garantía solidaria,

<sup>4</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: S/....., a través de la .....(Indicar el tipo de garantía). Cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tiene una vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

**En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:**

- Adicional por el monto diferencial: S/....., de ser el caso, ..... , a través de la .....(Indicar el tipo de garantía), con una vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.
- Garantía por prestaciones accesorias: S/....., de ser el caso, ..... , a través de la .....(Indicar el tipo de garantía) con una vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

**NOTA 7:**

**En aplicación de lo dispuesto en el Artículo 159° del Reglamento, en las contrataciones de bienes que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorgará una garantía adicional por dicho concepto. La garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias se renovará periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas, no pudiendo eximirse su presentación en ningún caso.**

Esta(s) garantía(s) es (son) emitida(s) por una empresa bajo el ámbito de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones o que estén consideradas en la lista actualizada de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

La garantía de fiel cumplimiento y, de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta deberán encontrarse vigentes hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA.<sup>5</sup>

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías cuando EL CONTRATISTA no cumpliera con renovarlas, conforme a lo dispuesto por el artículo 164° del Reglamento.

**CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

La conformidad de recepción de la prestación se regula por lo dispuesto en el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación, en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectuará la recepción,

<sup>5</sup> De manera excepcional, en aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, previamente a la suscripción del contrato, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

El contratista declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La conformidad de recepción de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 50º de la Ley.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES<sup>6</sup>**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará al contratista una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el artículo 165º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

***F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;***

***F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.***

Quando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.



Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de Fiel Cumplimiento o por el Monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por el Código Civil y demás normas concordantes.



**CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 40º, inciso c), y 44º de la Ley, y los artículos 167º y 168º de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 169º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

Sin perjuicio de la indemnización por daño ulterior, las sanciones administrativas y pecuniarías aplicadas a EL CONTRATISTA, no lo eximen de cumplir con las demás obligaciones pactadas ni de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

**CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

En lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

<sup>6</sup>Deberá considerarse las penalidades que se hubieran establecido al amparo del artículo 166º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>7</sup>**

Cualquiera de las partes tiene el derecho a iniciar el arbitraje administrativo a fin de resolver las controversias que se presenten durante la etapa de ejecución contractual dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 144º, 170, 175º y 177º del Reglamento o, en su defecto, en el artículo 52º de la Ley.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas, según lo señalado en el artículo 214º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia.

**CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

**CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: VERACIDAD DE DOMICILIOS**

Las partes contratantes han declarado sus respectivos domicilios en la parte introductoria del presente contrato.

De acuerdo con las Bases, las propuestas técnico y económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de ..... al .....

\_\_\_\_\_ "LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_ "EL CONTRATISTA"



<sup>7</sup> De conformidad con los artículos 216º y 217º del Reglamento, podrá adicionarse la información que resulte necesaria para resolver las controversias que se susciten durante la ejecución contractual. Por ejemplo, podría indicarse si la controversia será resuelta por un tribunal arbitral o un árbitro único.

**FORMATOS Y ANEXOS**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'E. A. de la', is located in the lower right quadrant of the page.

**FORMATO N° 01**

**MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN DEL REPRESENTANTE**

Ciudad y fecha, .....

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**

Presente.-

.....(nombre del postor/ Empresa y/o Consorcio), identificado con RUC  
N° ....., debidamente representado por ..... (nombre del  
representante legal de la persona jurídica), identificado con DNI N° .....tenemos el  
agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **Licitación Pública N°** .....  
a fin de acreditar a nuestro apoderado: ..... (nombre del apoderado)  
identificado  
con

N° .....quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente  
autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.<sup>8</sup>

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón Social del postor**

<sup>8</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas y siempre y cuando el Representante Legal de éste no concurre personalmente al proceso de selección, de lo contrario, se procederá de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 65° del Reglamento.

ANEXO N° 01

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**  
Presente.-

Estimados señores:

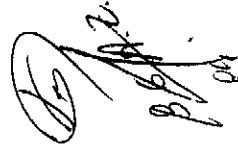
El que se suscribe, ..... (o representante Legal de .....), identificado con DNI N° ....., R.U.C. N° ....., con poder inscrito en la localidad de ....., en la Ficha N° ..... Asiento N° ....., **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social		
Domicilio Legal		
RUC	Teléfono	Fax

Autorización Municipal

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha
---------------	----------------------------------	-------

**Ciudad y fecha**, .....



.....  
**Firma y sello del Representante Legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

(\* ) Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.

ANEXO N° 02

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS  
MÍNIMOS DEL BIEN CONVOCADO**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**  
Presente.-

De nuestra consideración:

En calidad de postor, luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por la Entidad ..... **(Indicar nombre de la Entidad convocante)**, y conocer todas las condiciones existentes, el suscrito ofrece entregar ..... **(Describir el objeto de la convocatoria)**, de conformidad con dichos documentos y de acuerdo con los Requerimientos Técnicos Mínimos y demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases.

En ese sentido, me comprometo a entregar el bien con las características, en la forma y plazo especificados en las Bases.

**Ciudad y fecha**, .....



.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

(\*) Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.

ANEXO N° 03

**DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 42° DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**  
Presente.-

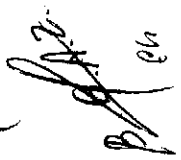
De nuestra consideración:

El que suscribe ..... (o representante legal de .....), identificado con DNI N° ..... con RUC N° ..... domiciliado en ..... que se presenta como postor de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° .....** para la **CONTRATACIÓN DE .....** declaro bajo juramento:

- 1.- No tengo impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al Art. 10° de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 2.- Conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.- Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
- 4.- Me comprometo a mantener mi oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
- 5.- Conozco las sanciones contenidas en la Ley y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.



**Ciudad y fecha, .....**



.....  
**Firma y sello del representante legal  
Nombre / Razón social del postor**

**ANEXO N° 04**

**PROMESA FORMAL DE CONSORCIO**

**(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**

Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta en la **LICITACIÓN PÚBLICA N°** ....., responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 141º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Designamos al Sr. ...., identificado con D.N.I. N°..... como representante legal común del Consorcio, para efectos de participar en todas las etapas del proceso de selección y formalizar la contratación correspondiente. Adicionalmente, fijamos nuestro domicilio legal común en.....

OBLIGACIONES DE .....:

% Participación

OBLIGACIONES DE .....:

% Participación

**Ciudad y fecha, .....**

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal empresa 1

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal empresa 2

ANEXO N° 05

DECLARACIÓN JURADA SOBRE PLAZO DE ENTREGA

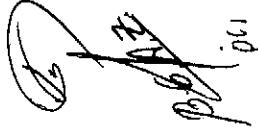
Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**  
Presente.-

De nuestra consideración,

El que suscribe, don \_\_\_\_\_ identificado con D.N.I. N° \_\_\_\_\_, Representante Legal de \_\_\_\_\_, con RUC N° \_\_\_\_\_, DECLARO BAJO JURAMENTO que mi representada se compromete a entregar los bienes objeto del presente proceso en el plazo de \_\_\_\_\_ días calendario, contados a partir de .....

**Ciudad y fecha, .....**

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Representante Legal



**ANEXO N° 06**

**DECLARACION JURADA DE CANJE**

Lima, .....de.....de.....2009

Señores:

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas INEN  
Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirijimos a ustedes, a fin de declarar en representación de.....para hacer llegar la presente "Carta de Compromiso de Canje", del (los) bien(es) que nos sean adjudicados en el presente proceso de selección por Licitación Pública N° 006-2009-INEN.

El canje será efectuado en el caso de que los bienes no cumplan con los Requerimientos Técnicos Mínimos, o si surgieran problemas de calidad por defectos o vicios ocultos atribuibles al contratista.

El canje se efectuará en un plazo no mayor de dos (02) días calendarios y no generará gastos adicionales a los pactados a vuestra entidad



Atentamente,

\_\_\_\_\_  
Firma y Sello del Representante Legal  
DNI. N° .....

**ANEXO N° 07**



**EXPERIENCIA DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**  
Presente.-

El que suscribe....., con (documento de identidad)  
N°....., Representante Legal de la Empresa.....,  
con RUC. N°..... y con Domicilio Legal  
en....., detallamos lo siguiente:

1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
<b>TOTAL</b>			

**Ciudad y fecha, .....**

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

ANEXO N° 08

CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA  
(MODELO)

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2009-INEN**

Presente. -

De nuestra consideración,

A continuación, hacemos de conocimiento que nuestra propuesta económica para el ítem.....  
es la siguiente:

ITEM	CANT.	CONCEPTO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL

La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar.

Ciudad y fecha, .....



.....  
Firma y sello del representante legal  
Nombre / Razón social del postor

**NOTA:**

**El postor deberá consignar en la propuesta económica los precios unitarios y subtotales de su oferta.**

**ANEXO N° 09**

**DECLARACIÓN JURADA DE SER PEQUEÑA O MICROEMPRESA**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL  
LICITACION PÚBLICA N° 006-2009-INEN**

Presente.-

Mediante el presente declaramos ante INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS que nuestra representada es una pequeña / microempresa, en los términos de la Ley N.º 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa, y sus normas reglamentarias.

Lima, .....

.....  
**Firma, Nombre/ Razón Social del postor**



EJEMPLAR N° .....

DATOS DEL PARTICIPANTE

**LICITACION PÚBLICA**

**LP-0006-2009-INEN**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS PARA PACIENTES DEL INEN, según  
relación de ítems"**

**RAZON SOCIAL:** .....

**RUC:** .....

**REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DNI REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DOMICILIO LEGAL:** .....

**DISTRITO:** .....

**TELEFONOS:** .....

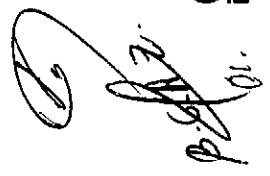
**TELEFAX:** .....

**(\*)CORREO ELECTRONICO:** .....

**FECHA DE REGISTRO:** .....

**APELLIDO Y NOMBRE DE QUIEN REGISTRA:** .....

.....  
**ADJUNTAR FICHA DE RNP – VIGENTE**



**(\*) Autorizo a la Oficina de Logística se me notifique al correo electrónico  
indicado.**

**NOTA:** Escribir con letra imprenta y legible, las comunicaciones serán realizadas a  
través de correo electrónico consignado por la empresa postora y del SEACE.